

PAUSE

FIL D'ACTUALITÉS

QUATRIÈME ÉDITION

les Toques
d'Or

Organisé tous les deux ans, ce concours culinaire présidé par Yannick Alléno, confronte Chefs de cuisine et Chefs pâtissiers officiant en salle de direction, club, brasserie, restauration commerciale ou au sein des Hespérides. Les candidats se présentent en binôme, avec un membre de l'équipe client ou avec un collaborateur CGF.

Une finale savoureusement créative !

Sélectionnés en octobre dernier grâce à leur capacité à imaginer une recette autour des fleurs, les 5 Chefs cuisiniers et les 6 Chefs pâtissiers se sont affrontés lors de la finale. **C'est sous le signe de la convivialité et du partage que s'est déroulée l'ultime étape vers la victoire.**

Au terme de 3h15 d'épreuve dans les locaux du Lycée Jean Drouant à Paris, chaque binôme a su relever le défi pour présenter un plat à base de **d'encornet, de langoustine et quinoa** pour la catégorie Cuisine et pour les Pâtissiers, un dessert à base de **chocolat du mexique, de potimarron et agrumes**.

Le jury et son président Yannick Alléno ont félicité les participants pour leur talent à innover et leur faculté à imaginer des recettes créatives, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité qui s'imposent à la restauration !

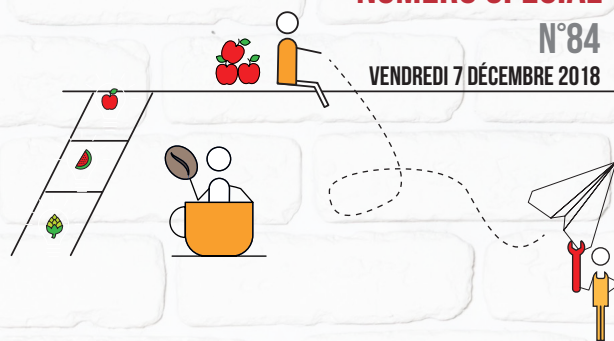
Cette année, la remise des prix s'est déroulée à l'AccorHotels Arena à Bercy dont Compass Group France gère la concession.



Un grand bravo et un grand merci à tous les finalistes.

Dans la catégorie Cuisine : Mourad Ouabdeslam, accompagné de Jérémy Gabarrot (Airbus) / Basile Ollivier, accompagné de Jérôme Monfort (Euronext) / Simon Lewis, accompagné d'Abdoulaye Fainke (Deloitte Majunga) / Vivien Gernigon, accompagné de Pierrick Gaultier (Hespérides Foch) / Frédéric Mousseau (Résidence Les Jardins d'Arcadie), accompagné de Xavier Crevet (Hespérides Malesherbes).

Dans la catégorie Pâtisserie : Alain Durand (Continental), accompagné de Lucie Evrad (Interlocutrice client Continental) / Laura Maurille, accompagnée de Patrick Cael (Résidence Les Jardins d'Arcadie) / Olivier Michelet, accompagné d'Alexandre Robinet (Campus BNP Louveciennes) / Maki Valente, accompagné de Reo Horiuchi (Natixis Client Suite) / Damien Lanier, accompagné d'Alexandre Argenteil (Club Vinci Rueil) / Loïc Rinder, accompagné d'Isabelle Kauffman (Parlement Européen).



NUMÉRO SPÉCIAL

N°84

VENDREDI 7 DÉCEMBRE 2018



Mourad Ouabdeslam et Jérémy Gabarrot (Airbus) gagnants de la catégorie Cuisine.

Plat : *Encornet et langoustine aux agrumes, risotto de quinoa et carotte, crémeux de potimarron et jus au poivre de timut.*



Alain Durand (Continental) et Lucie Evrad (Interlocutrice client) gagnants de la catégorie Pâtisserie avec leur entremet : *Délice chocolat noir orange, crémeux aux agrumes et son dacquois noisette potimarron, sauce potimarron vanille.*